

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

Període de classes: 24 de setembre 2025 a 16 de gener 2026 (15 setmanes)

Període exàmens 1ª convocatòria: 19 de gener a 23 de gener 2026

Període exàmens 2ª convocatòria: 26 gener a 6 de febrer 2026

AULA 204

H o r a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-13h					
14-14,50		Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x12 * A 204			
15-15,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x14 A 204	Ampelologia CM x10 A 204	Anàlisi Química Enològica I P x15 A 204	Ampelologia CM + S x10 A 204
16-16,50	Edafologia i Climatologia Vitícoles CM x10 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I CM x14 A 204	Química Enològica P x12 A 204	Química Enològica CM x12 A 204	Anàlisi Química Enològica I CMx15 A 204
17-17,50	Química Enològica CM x12 A 204	Química Enològica CM x12 A 204	Anàlisis Sensorial I CM+P x15 Aula Tast	Edafologia i Climatologia Vitícoles P x10 A 204	Química Enològica P x12 A 204
18-18,50	Enologia General I CM x15 A 204	Enologia General I CM+P x15 A 204		Ampelologia CM +S x10 A 204	
19-19,50					

CM: classe magistral; S: seminaris; P: problemes

El nombre de sessions de cada assignatura són les especificades a l'horari. En cas de dia festiu, el professorat recuperarà les hores dins del període lectiu de cada quadrimestre

*Microbiologia i Bioquímica Enològiques I: Durant 12 setmanes, les classes començaran a les 14:30 h

PRÀCTIQUES

2n CURS, 1r QUADRIMESTRE

MES	DIA	ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
NOVEMBRE	24-28	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Lab 101	9-12h
DESEMBRE	1-4	Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	Lab 101	Dilluns a dijous 9-12h

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

Període de classes: 9 de febrer a 29 de maig 2026

Període exàmens 1ª convocatòria: 1 de juny al 5 de juny 2026

Període exàmens 2ª convocatòria: 8 de juny al 23 de juny 2026

H o r a	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
9-12	PRÀCTIQUES				
12-12,50		Viticultura I CM x15 Aula 204			
13-13,50					
15-15,50	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x15 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM x13 A 204	Anàlisi Química Enològica II CM x15 A 204	Anàlisi Química Enològica II CM + S x15 A 204	
16-16,50	Economia i Marketing CM+S x15 A 204	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II CM + S x13 A 204	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 204	Operacions Bàsiques CM+P x15 A 204	
17-17,50		Anàlisi sensorial II CM+P x15 Sala de Tast			
18-18,50					
19-19,50					

CM: classe magistral; S: seminaris; P: problemes

El nombre de sessions de cada assignatura són les especificades a l'horari. En cas de dia festiu, el professorat recuperarà les hores dins del període lectiu de cada quadrimestre

PRACTIQUES

2n CURS, 2n QUADRIMESTRE

MES	DIA		ASSIGNATURA	LLOC	HORARI
FEBRER	9-13				
	16-20		Viticultura I	Lab 104	Dimarts a dijous 9 a 12 h
	23-27				
MARÇ	2-6				
	9-13		Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h
	16-18	1 9	2 0		
	23-27		Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h
ABRIL	30-3		SETMANA SANTA		
	6	7-10	Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	Dimarts a divendres 9-12h
	13-17		Anàlisi Química Enològica II G1	Lab. 304	Dilluns a divendres 9-12h
	20-24		Anàlisi Química Enològica II G1 Microbiologia i Bioquímica Enològiques II Viticultura I	Lab. 304 Lab. 101 Mas dels Frares	Dilluns 9-12h Dimarts a dijous 9 – 12h Divendres 9-12h
	27-30	1	Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	Lab. 101	Dilluns a dijous 9 – 12h
MAIG	4-8		Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	11-15		Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dijous 9-12h Divendres 9-12h
	18-22		Anàlisi Química Enològica II G2 Viticultura I	Lab. 304 Mas dels Frares	Dilluns a dimarts 9-12h Divendres 9-12h
	25-29		Viticultura I	Mas dels Frares	Divendres 9-12h

Anàlisis química Enològica II : la durada de les pràctiques es de 10 dies per l'alumne

Viticultura I: el dies de pràctiques al Mas dels Frares es podran modificar en el cas de que plougui i per raons externes.